Kuře s citrónem a bazalkou a bylinkový salát

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Troubu rozehřejeme na 180°C. Kuřecí prsa osolíme, opepříme a osmažíme po obou stranách na pánvi s 2 lžícemi tuku. Pak prsa položíme na plech pokryté pečícím papírem a dáme do trouby na 6 minut. Nakrájíme cibulku na kostičky, dáme do mísy a přidáme citrónovou šťávu a nastrouhanou citrónovou kůru. Prsa vyndáme z trouby a potřeme je dresingem z cibule. Saláty natrháme a dáme na talíř, posypeme bylinkami. Připravíme si salátovou zálivku: Salátové koření, 2 lžíce oleje, ocet, 3 lžíce studeného vývaru z Polévky a univerzálního koření. Salát polijeme zálivkou a přidáme prsa nakrájená na nudličky.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Salát hlávkový** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Petrželová nať** - 3 g
- **Citróny** - 20 g
- **Kuřecí maso** - 640 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Ocet Balsamico** - 5 g
- **Pitná voda nesycená** - 30 g
- **Bazalka 10 g** - 3 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 5 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g
- **Ghí přepuštěné máslo 760 ml čisté** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE